

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**  
Wersja arkusza: **X**

**T.10-X-17.06**Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**CZEŚĆ PISEMNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

■	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

⊙ ■	B	C	■
-----	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

**Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

**Zadanie 1.**

Działalność karczmy góralskiej należy do usług świadczonych przez gastronomię

- A. indywidualną.
- B. systemową.
- C. specjalną.
- D. hotelową.

**Zadanie 2.**

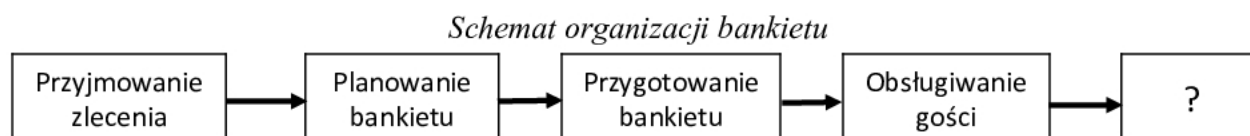
Restauracja, organizując studniówkę w szkole na zlecenie rady rodziców, świadczy usługę

- A. uzupełniającą.
- B. transportową.
- C. podstawową.
- D. kulturalną.

**Zadanie 3.**

Który z wymienionych sposobów jest stosowany do obsługi gości w zakładach gastronomicznych typu bistro?

- A. Samoobsługa.
- B. Obsługa kelnerska.
- C. Obsługa barmańska.
- D. Obsługa bufetowo-kelnerska.

**Zadanie 4.**

Na zamieszczonym schemacie w miejscu oznaczonym znakiem „?” należy wpisać

- A. ustalenie menu bankietu.
- B. sporządzenie potraw i napojów.
- C. zakupienie elementów dekoracyjnych.
- D. rozliczenie finansowe ze zleceniodawcą.

**Zadanie 5.**

Który z wymienionych dokumentów **nie jest stosowany** do planowania przyjęcia okolicznościowego?

- A. Lista kontrolna sprzętu i wyposażenia.
- B. Oferta usług dodatkowych.
- C. Karta zlecenia.
- D. Faktura.

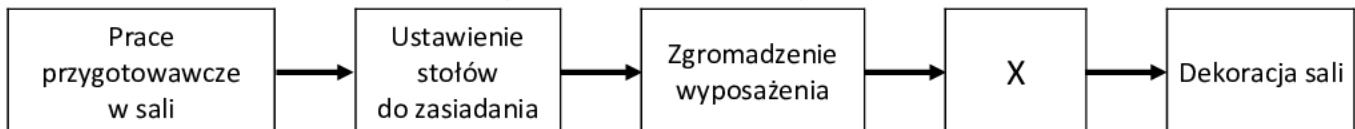
**Zadanie 6.**

Która oferta jest najodpowiedniejsza do przeprowadzenia konferencji naukowej?

- A. Kompleksowy catering, animator zabaw dla dzieci.
- B. Organizacja wycieczki przedmiotowej. Zapewniamy ognisko z kiełbaskami i karaoke.
- C. Zapewniamy sale wielofunkcyjne, sprzęt nagłaśniający i multimedialny. Bufety kawowe samoobsługowe.
- D. Zapewniamy sale wielofunkcyjne do 1200 gości. Bogate menu potraw i napojów kuchni z różnych narodów, torty weselne i urodzinowe.

**Zadanie 7.**

*Schemat przygotowania sali na przyjęcie zasilane*



Na zamieszczonym schemacie w miejscu oznaczonym znakiem „X” należy wpisać

- A. czyszczenie stołów i krzeseł.
- B. odkurzenie dywanów i chodników.
- C. nakrywanie stołów białą i zastawą stołową.
- D. ustawienie na stołach bufetowych zastawy stołowej.

**Zadanie 8.**

Którą metodę serwowania potraw zastosował kelner, przekładając potrawę z półmiska na talerz ustawiony przed konsumentem?

- A. Rosyjską.
- B. Francuską.
- C. Angielską.
- D. Niemiecką.

**Zadanie 9.**

Podczas bankietów typu angielskiego

- A. goście sami pobierają potrawy z bufetu i konsumują je na stojąco.
- B. kelnerzy podają potrawy gorące oraz napoje, a goście zajmują miejsca przy stolikach.
- C. kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz skromne przekąski.
- D. goście zasiadają przy stole bankietowym, a kelnerzy serwują dania zasadnicze i napoje alkoholowe.

**Zadanie 10.**

Przyjęcie zorganizowane w godzinach 12:00÷13:00, podczas którego kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz drobne przekąski, nazywane jest

- A. garden party.
- B. lampką wina.
- C. obiadem bufetowym.
- D. przyjęciem koktajlowym.

**Zadanie 11.**

Ile kompletów zastawy stołowej należy przygotować na uroczystą kolację zasiadaną dla 150 osób, jeśli przewidziano 20% zapas?

- A. 160 kompletów.
- B. 180 kompletów.
- C. 220 kompletów.
- D. 260 kompletów.

**Zadanie 12.**

Które menu powinien zaproponować kelner na przyjęcie typu cocktail party?

- A. Sandwicze, kanapki tortowe, palone migdały, lody, tort, szampan, słodkie wina, kawa.
- B. Sałatka śledziowa, zupa krem z borowików, koreczki z oliwkami, krakersy, whisky, koniak.
- C. Paluszki słone, prażone migdały, tosty, bigos myśliwski, wódka czysta, brandy, wytrawne wermuty, soki.
- D. Orzeszki, tartinki, śliwki zawijane w boczkach, grzyby faszerowane, cocktaile alkoholowe, napoje bezalkoholowe.

**Zadanie 13.**

Restauracja, umieszczając logo na elementach zastawy i bielizny stołowej, stosuje reklamę

- A. audiowizualną.
- B. wewnętrzną.
- C. produktu.
- D. prasową.

**Zadanie 14.**

Zakład gastronomiczny, wprowadzając na okres tygodnia 20% rabat na dania główne i desery, zastosował

- A. reklamę upominkową.
- B. promocję sprzedaży.
- C. sprzedaż osobistą.
- D. public relations.

**Zadanie 15.**

Przykładem wykorzystania strategii ceny usług żywieniowych w działalności zakładu gastronomicznego jest

- A. wprowadzenie rabatów.
- B. serwowanie dań specjalnych.
- C. zatrudnienie znanego kucharza.
- D. organizowanie wieczoru autorskiego.

**Zadanie 16.**

Masowe rozpowszechnienia informacji o swojej działalności zakład gastronomiczny osiągnie dzięki

- A. zawieszeniu plakatu o organizowanym pokazie kulinarnym w lokalu.
- B. zawieszeniu plakatu reklamowego przed lokalem.
- C. zamówieniu telewizyjnego spotu reklamowego.
- D. opłaceniu abonamentu radiowo-telewizyjnego.

**Zadanie 17.**

Ile krzeseł należy ustawić na sali dla 180 gości na przyjęcie typu mieszanego, jeśli należy zapewnić miejsca siedzące dla 80% gości?

- A. 122 krzesła.
- B. 144 krzesła.
- C. 166 krzeseł.
- D. 188 krzeseł.

**Zadanie 18.**

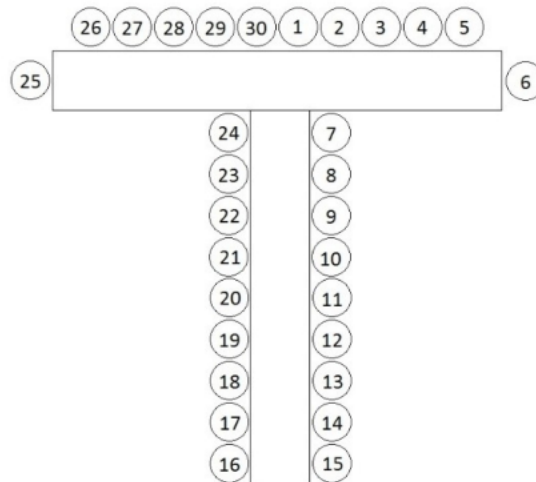
Jeśli brzegi obrusa zwisają poza krawędzie stołu na długość 25 cm, równo ze wszystkich stron, to stół nakryto na przyjęcie typu

- A. lampka wina.
- B. obiad bufetowy.
- C. bankiet zasiadany.
- D. przyjęcie koktajlowe.

**Zadanie 19.**

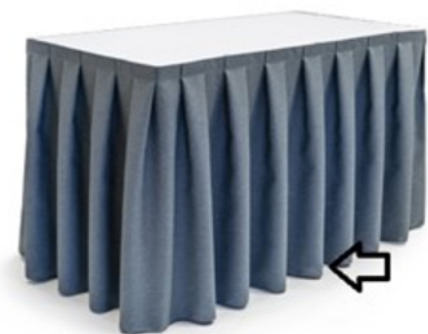
Na zamieszczonym schemacie przedstawiono ustawienie stołu na przyjęcie weselne. Miejsca dla uczestników przyjęcia oznaczono liczbami. Które miejsca zaplanowano dla Młodej Pary?

- A. Miejsca 29 i 30
- B. Miejsca 6 i 25
- C. Miejsca 1 i 30
- D. Miejsca 1 i 2

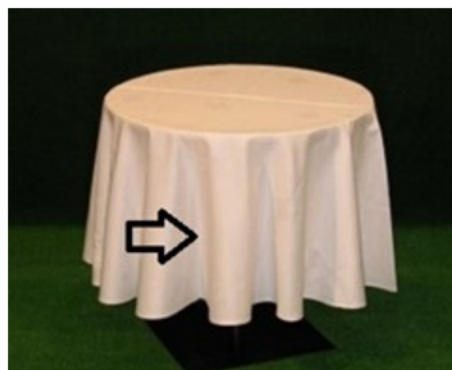


### Zadanie 20.

Element bielizny stołowej o nazwie napperon oznaczono strzałką na rysunku



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 21.

Stoliki koktajlowe nie mają zastosowania do aranżacji sali na przyjęcie typu

- A. amerykańskiego.
- B. cocktail party.
- C. lampka wina.
- D. zasiadanego.

### Zadanie 22.

Ile stołów okrągłych ośmioosobowych należy przygotować dla 95 gości na przyjęcie zasiadane?

- A. 10 stołów.
- B. 11 stołów.
- C. 12 stołów.
- D. 13 stołów.

### Zadanie 23.

Przedstawione na rysunku urządzenie służy do

- A. filetowania ryby.
- B. garniowania ryby.
- C. garniowania befsztyka.
- D. flambiowania befsztyka.



### Zadanie 24.

Do ekspedycji potraw gorących w bufetach należy użyć

- A. granitorów.
- B. termoportów.
- C. podgrzewaczy GN.
- D. tac termoizolacyjnych.

### Zadanie 25.

Barista powinien użyć spieniacza do sporządzenia kawy

- A. espresso.
- B. po turecku.
- C. cappuccino.
- D. po irlandzku.

### Zadanie 26.

Naczynie przedstawione na rysunku ma zastosowanie do wieloporcjowego podawania

- A. ciast.
- B. serów.
- C. sałatek.
- D. pieczywa.



**Zadanie 27.***Normatyw surowcowy do sporządzenia  
4 porcji omeletu hiszpańskiego*

<b>Składniki</b>	<b>Ilość</b>
Jaja	5 sztuk
Ziemniaki	150 g
Pomidory	30 g
Papryka	20 g
Cebula	20 g
Olej	30 ml
Masło	30 g
Sól, pieprz, czosnek	do smaku
Natka pietruszki	do smaku

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile kilogramów ziemniaków potrzeba do sporządzenia 48 porcji omeletu hiszpańskiego.

- A. 1,5 kg ziemniaków.
- B. 1,8 kg ziemniaków.
- C. 6,7 kg ziemniaków.
- D. 7,2 kg ziemniaków.

**Zadanie 28.***Cennik usług cateringowych*

<b>Lp.</b>	<b>Czas trwania usługi cateringowej</b>	<b>Cena jednostkowa brutto</b>
1.	1 godzina	400,00 zł
2.	od 2 do 3 godzin	500,00 zł
3.	od 3 do 4 godzin	600,00 zł

Na podstawie zamieszczonego cennika oblicz, ile zapłaci zleceniodawca za usługę cateringową trwającą 2,5 godziny, któremu udzielono 10% rabatu.

- A. 400,00 zł
- B. 450,00 zł
- C. 500,00 zł
- D. 550,00 zł



**Zadanie 29.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt surowców niezbędnych do sporządzenia 10 porcji kisielu kakaowego.

- A. 7,50 zł
- B. 8,70 zł
- C. 9,00 zł
- D. 9,20 zł

Nazwa surowca	Zapotrzebowanie na 10 porcji kisielu kakaowego	Cena
Mleko	1,5 litra	2,40 zł/1 litr
Cukier kryształ	0,2 kg	3,00 zł/kg
Mąka ziemniaczana	0,1 kg	3,00 zł/kg
Masło	0,1 kg	24,00 zł/kg
Kakao	0,06 kg	35,00 zł/kg

**Zadanie 30.**

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 200 ml soku pomarańczowego, jeśli cena zakupu 1 litra napoju wynosi 20,00 zł, a narzut marży gastronomicznej wynosi 25%?

- A. 4,00 zł
- B. 5,00 zł
- C. 5,50 zł
- D. 6,50 zł

**Zadanie 31.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto zrazów w sosie grzybowym, jeśli koszt surowców wykorzystanych do sporządzenia 1 porcji tej potrawy wynosi 7,00 zł, wysokość marży gastronomicznej 8,00 zł, a stosowana do potraw stawka podatku VAT 8%.

- A. 14,00 zł
- B. 15,00 zł
- C. 16,20 zł
- D. 17,20 zł

**Zadanie 32.**

Oblicz narzut procentowy marży gastronomicznej zastosowany przez zakład gastronomiczny, jeśli koszt surowców zużytych do sporządzenia potrawy wyniósł 60,00 zł, a cena gastronomiczna netto 75,00 zł.

- A. 27,50%
- B. 25,00%
- C. 22,50%
- D. 19,00%

**Zadanie 33.***Zamówienie obiadu*

Nazwa potrawy	Cena brutto 1 porcji dla dorosłych	Cena brutto 1 porcji dla dzieci
Zupa krem z marchwi	6,00 zł	3,00 zł
Pierś z kurczaka panierowana	9,00 zł	5,00 zł
Frytki	3,00 zł	2,00 zł
Kompot wieloowocowy	4,00 zł	4,00 zł

Za zamówiony obiad dla grupy turystów złożonej z 20 osób dorosłych i 10 dzieci kelner powinien wystawić rachunek w wysokości

- A. 440,00 zł
- B. 550,00 zł
- C. 580,00 zł
- D. 720,00 zł

**Zadanie 34.**

Ile wyniesie rachunek za 25 porcji zestawów śniadaniowych zamówionych w restauracji, jeśli cena jednego zestawu w karcie menu wynosi 30,00 zł, a restauracja udzieliła 15% rabatu?

- A. 375,00 zł
- B. 637,50 zł
- C. 750,00 zł
- D. 862,50 zł

**Zadanie 35.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt całkowity organizacji przyjęcia po uwzględnieniu rabatu udzielonego przez organizatora przyjęcia w wysokości 260,00 zł.

- A. 4 700,00 zł
- B. 4 940,00 zł
- C. 5 200,00 zł
- D. 5 460,00 zł

Wyszczególnienie kosztów	Wartość [zł]
Koszty konsumpcji	3 500,00 zł
Koszt usług dodatkowych	1 200,00 zł
Koszt wynajmu apartamentu	500,00 zł

**Zadanie 36.**

Jeśli restaurator otrzymał od sprzedawcy fakturę za towar z błędnie wpisanym swoim imieniem i nazwiskiem, to dane te powinien poprawić, wystawiając

- A. paragon niefiskalny.
- B. fakturę korygującą.
- C. paragon fiskalny.
- D. notę korygującą.

### Zadanie 37.

Rachunek przekazany klientowi za wykonaną usługę gastronomiczną **nie powinien** zawierać informacji dotyczącej

- A. ilości potraw wyrażonej w porcjach.
- B. gramatury potraw wyrażonej w gramach.
- C. ceny jednostkowej potraw wyrażonej w złotych.
- D. wartości sprzedanych potraw wyrażonej w złotych.

### Zadanie 38.

W nowoczesnej formie płatności bezgotówkowej, opartej na technologii zbliżeniowej NFC, używa się

- A. tokenów.
- B. skanerów.
- C. palmtopów.
- D. smartfonów.

### Zadanie 39.

Komunikowanie się kucharza z kelnerem za pomocą pagerów zapewnia system

- A. moje GASTRO.
- B. komunikacji KDS.
- C. przywoławczy LRS.
- D. GASTRO mini POS.

### Zadanie 40.

Wdrożenie systemu *Guest Paging* umożliwia w zakładzie gastronomicznym

- A. przyjmowanie zamówień online.
- B. monitorowanie na sali rezerwacji stolików.
- C. zdalne ustalanie rabatów i promocji w firmie.
- D. powiadamianie oczekujących gości o wolnym stoliku.